

126-263.03

AU 3406

45509

1100

1,100,588

FR 001100588 A
SEP 1955

1.100.588

M. Scali

Pl. unique

126
263

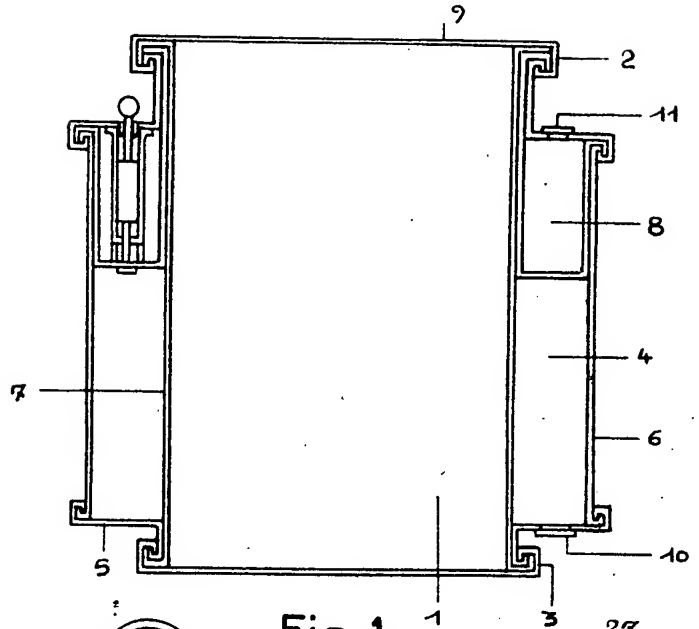


Fig. 1.

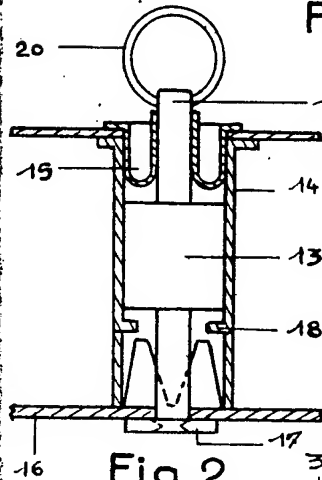


Fig. 2.

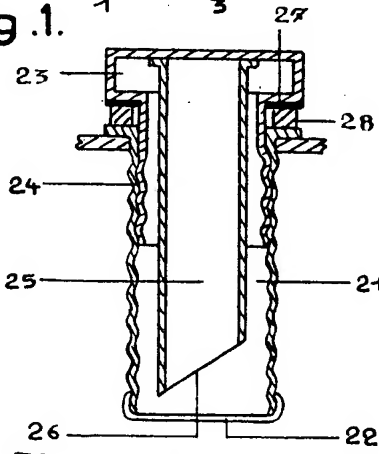


Fig. 3.

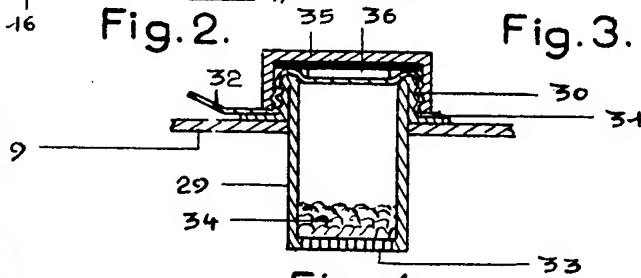


Fig. 4.

126/263.03

Récipient auto-chauffant destiné à contenir des produits alimentaires conservés ou autres.

M. JACQUES SCALI résidant en France (Bouches-du-Rhône).

Demandé le 13 mai 1954, à 17^h 5^m, à Marseille.

Délivré le 6 avril 1955. — Publié le 21 septembre 1955.

L'objet de l'invention consiste en la réalisation d'un dispositif destiné à assurer l'auto-chauffage des boîtes de conserves alimentaires afin d'amener le produit contenu à une température normale de consommation. Ce dispositif peut aussi bien être adapté aux boîtes courantes après remplissage et stérilisation, qu'être fabriqué en même temps que le réceptacle.

Il se caractérise par les moyens mis en œuvre pris aussi bien dans leur ensemble que séparément et plus particulièrement par le dispositif étanche de rupture d'étanchéité, mettant en communication le double compartimentage à volumes différents contenant, d'une part, les agents chimiques à réaction calorigène et, d'autre part, les agents déterminant la réaction provoquant l'auto-chauffage.

Sur les dessins annexés, donnés à titre d'exemple non limitatif d'une des formes de réalisation de l'objet de l'invention :

La fig. 1 montre le récipient et le dispositif d'auto-chauffage vu en coupe longitudinale;

La fig. 2 représente à une échelle différente le dispositif étanche de rupture d'étanchéité entre les compartiments;

Les fig. 3 et 4 montrent dans les mêmes conditions les applications équivalentes.

Le réceptacle 1 comporte à sa base et à son sommet des ailettes de dépassement 2 et 3 permettant de recevoir le compartiment périphérique 4 contenant le premier agent chimique avec fond 5, parement externe 6 et cloisonnement 7 constitué par la paroi même du réceptacle.

Le réceptacle 8 disposé à la partie supérieure a son couvercle 9 situé en un plan inférieur à celui de la boîte et contient l'agent générateur de réaction. Ces deux réservoirs sont pourvus d'un opercule 10, 11 destinés à être obturés après remplissage.

Le dispositif de rupture d'étanchéité est formé par une tige mobile 12 avec manchon de guidage 13 coulissant à l'intérieur d'un cylindre 14 obturé par une garniture d'étanchéité

15 déformable, soudée autour de la tige 12 et du cylindre 14. La tige 12 est solidaire à son extrémité inférieure d'une pastille 17 obturant la paroi 16 et cisailée de façon à constituer une amorce de rupture. Des butées 18 limitent la course de la tige 12 pourvue d'un anneau de traction 20.

Suivant une application de ces mêmes moyens, fig. 3, il est possible de supprimer le réceptacle supérieur et de le remplacer par un cylindre 21 avec filetage sur son parement externe et fond 22 en métal souple et déchirable. Le bouchon 23 avec rabattements également filetés 24 se visse à l'intérieur du cylindre. La tige 25 est solidaire du bouchon 23 et comporte à son extrémité 26 une section tranchante. L'épaulement 27 du bouchon reçoit un joint 28 constitué par un anneau ou bague de sécurité espacée empêchant tout mouvement.

Le compartiment 8 peut encore être plus simplement remplacé, fig 4, par un cylindre 29 portant un filetage supérieur externe 30 soudé par une portée 31 sur la paroi 9. Ce filetage comporte une languette 32. Le fond du cylindre 33 est perforé et est muni d'une garniture d'étanchéité 34 fibreuse ou de laine métallique. Le bouchon 35 avec joint d'étanchéité et réceptacle contient l'agent chimique 36.

On conçoit dès lors les avantages et le fonctionnement de ce dispositif de réchauffement incorporé ou incorporable permettant l'auto-chauffage des boîtes de conserves alimentaires par le moyen d'une réaction chimique exothermique.

Tout d'abord, le réceptacle 1 contenant les produits conservés peut être ouvert, on obture à l'aide d'instruments habituellement utilisés à cet effet.

Le dispositif de réchauffage peut être éventuellement fabriqué de façon indépendante et adjoint à une boîte de conserve alimentaire.

Chaque dispositif d'auto-chauffage, quelle que soit sa modalité, comporte un système étanche